

St. Lucia Distillers 1931 5th Edition 70 cl 46%

St. Lucia Distillers St. Lucia Dennerly 70 cl 46% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein komplexer Blended Rum aus St. Lucia, gereift in Bourbon- und Portweinfässern, mit Aromen von Vanille, Karamell und Eichenwürze.

Servierempfehlung

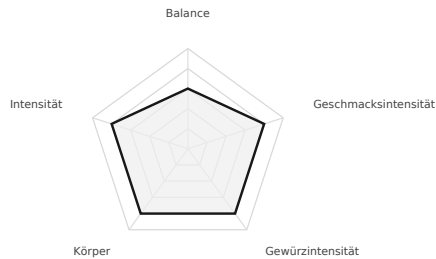
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade, gereiftem Käse oder als Digestif.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als besonderes Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Farbton	Bernstein
Viskosität	Viskos

Aromatik

Röstnoten	Dunkle Schokolade
Süße Aromen	Vanille, Karamell
Weinige Noten	Portwein
Holz	Eiche

Abgang

Charakter	Würzig, Fruchtig, Süßlich, Holzlig
Länge	Lang

Reifung

Fasstyp	Ex-Bourbon-Fass, Portweinfass
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Käse
-------------------	--------------------------------

Gaumen

Antrunk	Kraftvoll
Balance	Ausgewogen
Geschmacksintensität	Hoch
Wärme / Alkoholschärfe	Deutlich wärmend
Gewürzintensität	Hoch

Herstellung

Abfüllung	Trinkstärke, Kleine Charge
Filtration	Kühlgefiltert
Verarbeitung	Verschnitt, Färbung
Brennblasentyp	Pot Still, Column Still

Rohstoffbasis

Grundrohstoff	Melasse, Zuckerrohrsaft
---------------	--------------------------------

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Komplex, Harmonisch, Würzig, Fruchtbetont, Holzbetont	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Nosingglas	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur	Körper	Voll
		Genussrolle	Digestif	Intensität	Intensiv
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Leicht süßlich
				Textur	Weich, Cremig, Ölig